



Horno convección pastelería o gastronomía, humidificador, apertura lateral, mecánico, trifásico 6 bandejas 60 x 40 o GN1/1

MODELO: SHANGO6GN

Dimensiones externas

L 885 x P 825 x A 725 mm

1.513,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 885 mm x P 825 mm x A 725 mm
Dimensiones internas	L 660 mm x P 450 mm x H 520 mm
Distancia entre ejes	75 mm
Potencia	7,8 KW
Peso neto	85 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	50°C - 270°C
Ajuste del tiempo	1-120'
Vapores directos	No
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1, 2 ventiladores de inversión de marcha, iluminación interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Estructura interna	De acero inoxidable

Puerta	No reversible
Fuente de alimentación del horno	Horno eléctrico
Característica de la puerta	Doble vidrio y abatible
Tipo de horno	Convección
Cremallera	E x traíbles
Tipo de horno	Para la pastelería
Panel de control del horno	Mecánico
Colocación de las bandejas	6 teglie 600 x 400 mm o GN1/1
Grill	No
Fases de cocción	No
Humidificador	Si
Lavado automático	No
Carrocería	Acero inoxidable

Descripción

Horno eléctrico de convección bivalente para pastelería o gastronomía, humidificador, puerta apertura lateral, mandos mecánicos, trifásico, 6 bandejas 600x400 mm o GN1/1.

El horno eléctrico mecánico SHANGO6GN está equipado con guías para bandejas BIVALENTES (predisposición bandejas) 600x400 mm + GN1/1. Es un horno apto tanto para pastelería como para gastronomía.

El sistema de **coCCIÓN por convección** lo convierte en un horno capaz de una cocción más rápida y uniforme que la cocción estática tradicional. En la cámara hay, de hecho, una circulación forzada de aire producida por **2 ventiladores con inversión de marcha** que durante la cocción cambian automáticamente el sentido de rotación para permitir una mejor distribución del calor en la cámara y, en consecuencia, una cocción uniforme.

El **humidificador** se acciona manualmente por el usuario mediante un mando situado en el panel de control. (Se requiere una conexión a la red hídrica para utilizar la función de humidificador). El humidificador, cuando se activa, inyecta agua en la cámara de la zona del ventilador. El vapor que se forma es esencial para hornear pasteles y bollería, ya que favorece una excelente fermentación y una cocción siempre suave y sabrosa.

La gestión de la temperatura y de la cocción en el horno es mecánica. En el panel de control se encuentran, además del **mando de humidificación, la luz del temporizador** (regulable de 1 a 120'), el **indicador luminoso del termostato** y el **termostato** (de 50°C a 270°C).

La **estructura del horno es de acero inoxidable**, tanto interior como exterior, tiene una capacidad para **6 bandejas** de dimensiones **600 mm x 400 mm**. La **apertura** de la puerta es **lateral**, el **tirador resistente y ergonómico**. Para facilitar el manejo y la limpieza, **las guías rejilla son extraíbles**, la cámara interior tiene las **esquinas redondeadas** y **la base de la cámara de cocción está diamantada** para facilitar el evacuación de la condensación interna.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA de 525 mm x 325 mm:

- 2 VENTILADORES CON INVERSIÓN DE MARCHA:

- ILUMINACIÓN INTERIOR.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA